

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цыбиков Бэлкото Батоевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.05.2025 14:12:00

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Факультет Ветеринарной медицины

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

«__» _____ 20__ г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Ветеринарной медицины факультет

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

подпись

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа

Дисциплины (модуля)

Б1.В.09 Ветеринарная санитария

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Паразитология, эпизоология и хирургия

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной
аттестации Экзамен

Объем дисциплины в З.Е. 5

Продолжительность в
часах/неделях 180/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	6	6
Лабораторные занятия	10	10
Контактная работа	16	16
Сам. работа	155	155
Итого		180

Улан-Удэ, 20__ г.

Программу составил(и):
к.биол.н, Кушкина Юлия Алексеевна

Программа дисциплины

Ветеринарная санитария

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939);
- 13.012. Профессиональный стандарт "РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. N 712н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 г., регистрационный N 65842);

составлена на основании учебного плана:

b360301_z_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 12.01.2021 протокол № 10 .

Программа одобрена на заседании кафедры

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология

Протокол от _____ 20__ г. № ____

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины » от «__» _____ 20__ г., протокол № ____

Председатель методической комиссии «Факультет Ветеринарной медицины »

Внешний эксперт

(представитель работодателя)

Заместитель директора РНПВЛ

Петруев Доржа Нимаевич

подпись

И О Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Цыбыкжапов А.Д.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№ ____	«__»__20__ г.		«__»__20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	Цели: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений по вопросам ветеринарно-санитарных требований к строительству и эксплуатации животноводческих комплексов, мясо- и молоко перерабатывающих предприятий, к условиям содержания животных и переработки животноводческой продукции Задачи: изучение методов ветеринарной санитарии; организация оптимальных условий содержания и кормления животных, предупреждение заноса возбудителей инфекционных болезней животных; использование новых технологических приемов и способов применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть		Б1.В
ПКС-4: Способен осуществлять мониторинг эпизоотической обстановки, определять инфекционную и инвазионную патологии у животных и в продуктах животного происхождения.		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	4 семестр	Паразитарные болезни
2	4 семестр	Эпизоотология и инфекционные болезни
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	5 семестр	Болезни рыб и гидробионтов
2	5 семестр	Производственная практика
3	5 семестр	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4	5 семестр	Преддипломная практика
5	5 семестр	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
6	5 семестр	ВСЭ и оценка качества мяса и продуктов убоя при заразных и незаразных болезнях
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПКС-4: Способен осуществлять мониторинг эпизоотической обстановки, определять инфекционную и инвазионную патологии у животных и в продуктах животного происхождения.;		
Знать и понимать значение и роль ветеринарной санитарии в профилактике инфекционных болезней; риски возникновения и распространения заболеваний; место и значение дезинфекции, дератизации и дезинсекции в комплексе противозооотических мероприятий; организацию и технику проведения дезинфекции различных объектов (животноводческих помещений, пастек, инкубаторов), на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте и на предприятиях мясо- и молокоперерабатывающей промышленности.:		
Уровень 1	не знает и не понимает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; организацию и технику проведения дезинфекции различных объектов (животноводческих помещений, пастек, инкубаторов), на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте и на предприятиях мясо- и молокоперерабатывающей промышленности (бойни, мясокомбинаты); ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации животноводческих предприятий и других сельскохозяйственных объектов.	
Уровень 2	плохо знает и понимает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; организацию и технику проведения дезинфекции различных объектов (животноводческих помещений, пастек, инкубаторов), на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте и на предприятиях мясо- и молокоперерабатывающей промышленности (бойни, мясокомбинаты); ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации животноводческих предприятий и других сельскохозяйственных объектов	
Уровень 3	знает и понимает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; организацию и технику проведения дезинфекции различных объектов (животноводческих помещений, пастек, инкубаторов), на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте и на предприятиях мясо- и молокоперерабатывающей промышленности (бойни, мясокомбинаты); ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации животноводческих предприятий и других сельскохозяйственных объектов	

Уровень 4	хорошо знает и понимает требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; организацию и технику проведения дезинфекции различных объектов (животноводческих помещений, паст, инкубаторов), на автомобильном, железнодорожном, водном и воздушном транспорте и на предприятиях мясо- и молокоперерабатывающей промышленности (бойни, мясокомбинаты); ветеринарно-санитарные требования при проектировании, строительстве и эксплуатации животноводческих предприятий и других сельскохозяйственных объектов
Уметь делать (действовать) идентифицировать опасность риска возникновения заболеваний различной этиологии; провести очистку и дезинфекцию производственных помещений и технологического оборудования; провести контроль качества дезинфекции; утилизировать биологические отходы и инструменты; утилизировать условно годное мясо, пищевое и техническое сырье животного происхождения и составлять соответствующие акты.:	
Уровень 1	не умеет провести очистку и дезинфекцию производственных помещений и технологического оборудования; провести контроль качества дезинфекции; утилизировать биологические отходы (вакцины, сыворотки, лечебные препараты) и инструменты; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Уровень 2	умеет провести очистку и дезинфекцию производственных помещений и технологического оборудования; провести контроль качества дезинфекции; утилизировать биологические отходы (вакцины, сыворотки, лечебные препараты) и инструменты; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Уровень 3	умеет провести очистку и дезинфекцию производственных помещений и технологического оборудования; провести контроль качества дезинфекции; утилизировать биологические отходы (вакцины, сыворотки, лечебные препараты) и инструменты; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Уровень 4	в полной мере умеет провести очистку и дезинфекцию производственных помещений и технологического оборудования; провести контроль качества дезинфекции; утилизировать биологические отходы (вакцины, сыворотки, лечебные препараты) и инструменты; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Владеть навыками (иметь навыки) навыками осуществления мониторинга эпизоотической обстановки, методами дезинфекции (влажной и аэрозольной); методами дезинсекции; методами дератизации.	
:	
Уровень 1	не владеет методами дезинфекции (влажной и аэрозольной); методами дезинсекции; методами дератизации; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Уровень 2	плохо владеет методами дезинфекции (влажной и аэрозольной); методами дезинсекции; методами дератизации; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Уровень 3	владеет методами дезинфекции (влажной и аэрозольной); методами дезинсекции; методами дератизации; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Уровень 4	в полной мере владеет методами дезинфекции (влажной и аэрозольной); методами дезинсекции; методами дератизации; навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована	минимальный		средний		высокий		
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2		Оценка «хорошо» - уровень 3		Оценка «отлично» - уровень 4		
Характеристика сформированности компетенции							
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических		
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Раздел 1.Общая ветеринарная санитария						
1.1	1. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук. История развития ветеринарной санитарии. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Деакаризация. Дезодорация. Механизация ветеринарно-санитарных работ.	Лек	44	2	ПКС-4		
1.2	1. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук. История развития ветеринарной санитарии. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Деакаризация. Дезодорация. Механизация ветеринарно-санитарных работ.	Лаб	44	2	ПКС-4	2	

1.3	1. Ветеринарная санитария, ее роль и место в системе ветеринарных наук. История развития ветеринарной санитарии. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Деакаризация. Дезодорация. Механизация ветеринарно-санитарных работ.	Ср	44	35	ПКС-4		
	Раздел 2. Раздел 2. Частная ветеринарная санитария						
2.1	1. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. Ветеринарно-санитарные требования к молочно-товарным фермам и комплексам по производству молока. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Лек	44		ПКС-4		
2.2	Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. Ветеринарно-санитарные требования к молочно-товарным фермам и комплексам по производству молока. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Лаб	44	2	ПКС-4	2	
2.3	Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. Ветеринарно-санитарные требования к молочно-товарным фермам и комплексам по производству молока. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве, при убойе животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции	Ср	44	24	ПКС-4		

2.4	2. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Санитарно-гигиенические требования в системе переработки использования навоза	Лек	44	2	ПКС-4		
2.5	2. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Санитарно-гигиенические требования в системе переработки использования навоза	Лаб	44	2	ПКС-4		
2.6	2. Утилизация биологических отходов, обеззараживание объектов внешней среды, инвентаря и спецодежды. Санитарно-гигиенические требования в системе переработки использования навоза	Ср	44	30	ПКС-4		
2.7	3. Очистка и обеззараживание сточных вод.	Лек	44		ПКС-4		
2.8	3. Очистка и обеззараживание сточных вод.	Лаб	44	2	ПКС-4		
2.9	3. Очистка и обеззараживание сточных вод.	Ср	44	26	ПКС-4		
2.10	4. Гигиена и санитария содержания домашних, комнатных и декоративных животных.	Лек	44		ПКС-4		
2.11	4. Гигиена и санитария содержания домашних, комнатных и декоративных животных.	Лаб	44	2	ПКС-4		
2.12	4. Гигиена и санитария содержания домашних, комнатных и декоративных животных.	Ср	44	20	ПКС-4		
2.13	5. Ветеринарно-санитарный мероприятия на границе и транспорте.	Лек	44	2	ПКС-4		
2.14	5. Ветеринарно-санитарный мероприятия на границе и транспорте.	Лаб	44		ПКС-4		
2.15	5. Ветеринарно-санитарный мероприятия на границе и транспорте.	Ср	44	20	ПКС-4		

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
Основная литература
Л1.1 Сахно Н. В., Буяров В. С., Тимохин О. В., Ватников Ю. А., Туткышбай И. А., Михеева Е. А., Скребнев С. А., Скребнева Е. Н., Сазонова В. В., Андреева О. Н. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. -

		2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player	
--	--	--	--

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Кушкина, Ю.А. Ветеринарная санитария : методические указания по самостоятельной работе студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Ю. А. Кушкина. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 54 с.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)			
ФИО преподавателя		Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1		2	3
Кушкина Юлия Алексеевна		доцент	к.биол.ндоцент
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ			
Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья: - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; - использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации; - предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков; - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля); - проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; - обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений); - обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий; - и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.			
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ			
Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			